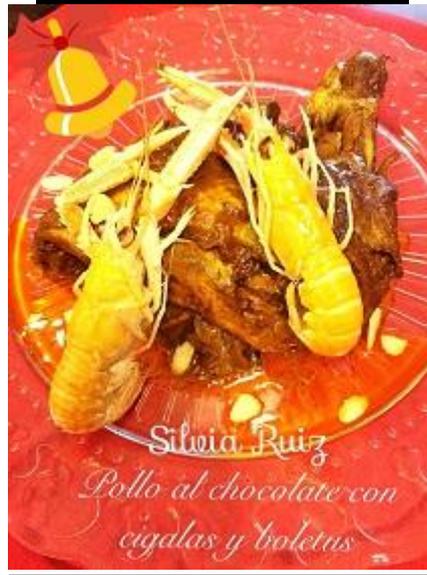




thermomix



Pollo al chocolate con cigalas y boletus



TM-31

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

PICADA

- 6 almendras
- 6 avellanas
- 1-2 ñoras
- 40 g chocolate fondant
- 1 cucharadita de sal

POLLO Y CIGALAS

- 30 g de boletus deshidratados
- 500 g de cebolla en cuartos
- 6 dientes de ajo pelados y enteros
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 6 contramuslos de pollo con piel salpimentados
- 150 g tomate maduro cortado en cuartos
- 150 g de coñac
- 12 cigalas

PREPARACION:

PICADA

- Pon en el vaso las almendras, las avellanas, las ñoras, el chocolate y la sal y programa 15 seg Vel 7. Retira del vaso y reserva.

POLLO Y CIGALAS

- Pon los boletus a remojar en un bol con agua caliente y reserva.
- Sin lavar el vaso, pon la cebolla y trocea 4 seg Vel 4. Retira del vaso y reserva.
- Sin lavar el vaso, pon los dientes de ajo y el aceite y sofríe 5 min Varoma Vel 1.
- Incorpora los contramuslos de pollo y programa 5 min Varoma Giro Inverso Vel cuchara.
- Añade la cebolla y el tomate y programa 20 min 100º Giro Inverso Vel cuchara.
- Agrega el coñac y la picada reservada y programa 20 min 100º Giro Inverso Vel cuchara.
- Añade los boletus bien escurridos, sitúa el Varoma en su posición con las cigalas y programa 10 min Varoma Giro inverso Vel cuchara.
- Vierte el pollo con la salsa en una fuente y coloca encima las cigalas. Sirve inmediatamente.

